

食品安全モニターからの報告（平成20年3月分）について

食品安全モニターから3月中に、79件の報告がありました。

報告内容

<意見等>

・ 食品安全委員会活動一般関係	10件
・ リスクコミュニケーション関係	9件
・ 鳥インフルエンザ	1件
・ 食品添加物関係	2件
・ 農薬関係	2件
・ 動物用医薬品関係	1件
・ 化学物質・汚染物質関係	3件
・ 食品衛生管理関係	19件
・ 食品表示関係	16件
・ その他	16件

(注) 複数の分野に関係する報告については、便宜上いずれかの分野に分類した。

報告された意見等については、以下のとおりです。

リスク管理機関に関わる意見等につきましては、関係行政機関に送付し、広く食品の安全性の確保に関する施策の参考に供することとしています。

なお、以下では、食品安全委員会に関する意見等についてコメントを掲載するとともに、併せて、リスク管理機関に関わる意見等についても、関係行政機関からコメントがありましたので掲載しております。

凡例) 食品安全モニターの職務経験区分：

○食品関係業務経験者

- ・ 現在もしくは過去において、食品の生産、加工、流通、販売等に関する職業（飲食物調理従事者、会社・団体等役員などを含む）に就いた経験を5年以上有している方
- ・ 過去に食品の安全に関する行政に従事した経験を5年以上有している方

○食品関係研究職経験者

- ・ 現在もしくは過去において、試験研究機関（民間の試験研究機関を含む）、大学等で食品の研究に関する専門的な職業に就いた経験を5年以上有している方

○医療・教育職経験者

- ・ 現在もしくは過去において、医療・教育に関する職業（医師、獣医師、薬剤師、看護師、小中高校教師等）に就いた経験を5年以上有している方

○その他消費者一般

- ・ 上記の項目に該当しない方

1. 食品安全委員会活動一般関係

○ 食品安全モニター活動をふり返って

食品安全モニターを経験し、資料やメールマガジンの配信はありがたく、今後も活用したいと思った。モニターの活動に関しては、課題報告が年2回と実施回数が少なく、随時報告の提出者が少ないように感じた。テーマが決められていると書きやすいのではないかと感じた。また、モニターの就任のための資格要件が厳しいと感じた。

(愛媛県 女性 57歳 その他消費者一般)

○ 食品安全モニター活動をふり返って

2度のモニター会議に出席し、消費者・生産者等その立場によって食品に対する考え方が異なっていると感じました。モニター会議は、食についての勉強会ではなく、それぞれの立場にある方々との意見交換の場としてもっと活用されることを望みます。

(福井県 女性 47歳 医療・教育職経験者)

○ 食品安全モニター活動をふり返って

食品安全モニター活動を通して、情報や知識をもらいました。しかし、地元の人たちの中には、食の安全に関心が低い人も多く、食品のリスク評価の重要性を感じます。消費者が食の安全の情報に関心を持ち、活用できる情報の提供が必要です。

(岐阜県 女性 54歳 食品関係業務経験者)

○ 食品安全モニター活動を振り返って

平成15年にモニター一期生になって以来、5年が経過しました。情報の入手法、読み方等、たくさん学びました。これからは信頼できる情報を地方自治体が受け皿となって、地域によりわかりやすく発信してほしいです。国民の食に対する関心が高くなっているため、国・地方自治体の連携が必要と考えます。

(大阪府 女性 61歳 食品関係研究職経験者)

○ 食品安全モニター活動をふり返って

今期は食品表示の偽装が相次いで発覚し、年明けには中国産ギョウザによる食中毒事件で、輸入冷凍食品の安全性が問題になっている。不安を抱える多くの消費者に向けて、食品安全委員会のリスクコミュニケーションの重要性は増すばかりだ。

(福岡県 男性 57歳 食品関係業務経験者)

○ 食品安全モニター活動を振り返って

2年間の食品安全モニター活動を振り返って、命を育み守る「食の安全」がいかに大切か、また、いかに難しいかを思い知った。利益優先のための偽装や悪意を持った危険物混入等、どのように対処したらよいのだろうか。官公民一体となって、食の安全を守り、食に携わる人のモラルの回復を願う。

(神奈川県 女性 74歳 医療・教育職経験者)

○ 食品安全モニター活動をふり返って

食品安全委員会平成19年度モニターとして、食の安全・安心に係る内容の講演を3回実施した。食品関連事業者は食品安全委員会のリスクコミュニケーションの手法を

用いて情報の開示を不断に行い、消費者が安心する最適点を求めることが必要であると話した。

(大阪府 男性 55歳 食品関係業務経験者)

○ 食品安全モニター活動をふり返って

食糧供給の大半を輸入に頼っている日本は、より強固な「食料安保」の体制づくりを一日でも早く進めなければならない。食料を輸入せずにできるだけ自給することが最善の「食料安保」体制ということになるだろう。現状の中で、私たちができることは何かを考えながら次年度のモニター活動に取り組みたい。

(北海道 男性 39歳 食品関係業務経験者)

○ 食品安全モニター活動をふり返って

自宅周辺の町内会において、食品安全に関するミニリスクコミュニケーションを開催した。内容は、食品安全委員会の概要とノロウイルス対策である。アンケートを行った結果、半数以上の方から「理解できた」との回答を得た。

(宮城県 女性 58歳 医療・教育職経験者)

○ 食品安全モニター活動をふり返って

食品の安全について、今年度一年間を振り返ってみると、数々の食に関する問題が起き、食品の安全性への不安が募る一年だった。これらのことから、私たち消費者も食への意識を高めなければならないと思った。また、これからの日本は、食料自給率を少しでも上げる努力をしなければならないと思った。

(広島県 女性 37歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全モニターの皆様には、日頃から食品安全行政の推進に御協力いただき、誠に有難うございます。

食品安全モニター制度は、モニターの皆様から、日常の生活を通じ、食品安全委員会が行った食品健康影響評価に基づき講じられる施策の実施状況や食品に関する安全性などについて御意見をいただくとともに、食品の安全性の確保に関しても御意見などをお寄せいただくことから、食品に関する一定の知識や業務経験、資格などをお持ちの方を対象としています。併せて、食の安全に関する食品安全委員会からの地域への情報提供に御協力いただきたく、橋渡しの役割もお願いしているところです。

また、食品安全モニター会議の運営等については、今回、御指摘いただきました御意見を含め、会議後のアンケートでいただいた御意見・御要望も参考にしながら、より良いものとなるよう努めてまいりますので御理解、御協力をよろしく御願いたします。具体的には、会議の後半でモニターの方々が交流できる時間を設ける等の改善を図りたいと考えています。

なお、食品安全委員会では、食品の安全性や食品安全委員会の取組などについて、国民の皆様には知識と理解を深めていただくため、ホームページでの情報提供やパンフレット、季刊誌「食品安全」、DVDソフトなどを作成しておりますので、モニター活動に際し、是非御活用いただきたくと考えております。

2. リスクコミュニケーション関係

○ 季刊誌「食品安全」を読んで

季刊誌「食品安全」は、「キッズボックス」のように子どもが興味を持てる記事もあり、家族で読んでいます。難しいと思いがちな事項についても、わかりやすい文章で、見出しや文字の大きさ・配色にも工夫が見られ、親しみやすいものになっていると感じています。

(福井県 女性 47歳 医療・教育職経験者)

○ 季刊誌「食品安全」を読んで

食の安全にますます関心が寄せられる今日、食品安全委員会の季刊誌は子どものためのページがあったり、委員会の取組がわかったり、委員の視点から非常に身近でわかりやすい内容のものも扱われている。もっとたくさんの人が季刊誌を手にする事ができれば良いのにと強く思う。

(三重県 女性 35歳 医療・教育職経験者)

○ 季刊誌「食品安全」vol.14 「委員の視点」を読んで

平成19年度のモニター活動を振り返って、最も印象に残ったのは、季刊誌「食品安全」vol.14の見上委員による「委員の視点」です。安全は科学的評価によってもたらされ、安心は人それぞれの判断によるもので、安全と安心は同意語ではないことを改めて考えさせられました。食生活において、一番重要で大切なことだと思いました。

(山梨県 女性 71歳 その他消費者一般)

○ 季刊誌「食品安全」vol.14 「委員の視点」を読んで

季刊誌「食品安全」vol.14の見上委員の視点の「食の安心とは…」を読んで、とても興味深く考えさせられた。安全をどこまで科学的に証明し、それに基づいてどこまで安心して受け入れるかは、人それぞれ価値観がさまざまであるということだ。一部、私なりに考えが違うところもあったが、もっと多くの消費者に読んでほしいと思った。

(愛知県 女性 42歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

季刊誌「食品安全」は、食品の安全性や当委員会の取組などについて、国民の皆様には知識と理解を深めていただくことを目的として発行しております。全国の消費生活センター、地方自治体、図書館、学校等に配布するとともに、ホームページ上でも閲覧できますので、是非御覧下さい。また、食品に関する基本的な情報などをお子さんと一緒に考えていただくために「キッズボックス」コーナーを設け、わかりやすい解説に努めております。

食品安全委員会では、様々な媒体や機会を通じて、季刊誌の普及に努めているところですが、食品安全モニターの皆様におかれましては、御家族や御友人など身近な方々に御紹介いただくなど、地域での日常生活を通じた情報提供活動にも御活用いただきたいと思いますと考えております。

今後とも、配布先の拡大等を含め、より効果的な広報活動に取り組んでまいります。

○ 「食の安全ダイヤル」の認知度について

食への不安が広がる中で、食品安全委員会における相談窓口である「食の安全ダイヤル」の認知度が低いと感じる。行政と報道機関等の関係者が協力し、消費者一般に広めると良い。

(岐阜県 女性 28歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会では、皆様から食品の安全性に関する情報提供、お問い合わせ、御意見等をいただくとともに、食品の安全性に関する知識や御理解を深めていただくため、「食の安全ダイヤル」を設置しています。

現在、ホームページ、季刊誌及びパンフレットでの情報提供をはじめ、当委員会主催・共催の意見交換会等の場や報道機関を対象にした懇談会の場で「食の安全ダイヤル」を紹介したチラシを配布しております。

このように、様々な媒体や機会を通じて、広報に努めているところですが、一般の消費者の方々に一層周知できるよう、さらに効果的な広報活動を行うよう努めてまいります。

「食の安全ダイヤル」 TEL：03-5251-9220/9221

受付時間：月曜～金曜の10：00～17：00

(祝祭日・年末年始を除く)

E-Mailでも受け付けております。

下記URLのホームページから、「相談受付（食の安全ダイヤル）」のページへお進み下さい。

<http://www.fsc.go.jp/>

○ 「食品の安全に関する地域の指導者育成講座（兵庫県）」に参加して

兵庫県における地域の指導者育成講座に参加し、初めて「クロスロード」を体験しました。与えられた問題に対し即座に判断する事で、今まで一方的な考えしかしていなかったことと、目の前の問題点が提示されることにより自分の本音がわかった様な気がしました。

(兵庫県 男性 55歳 食品関係研究職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

このたびは、「食品の安全性に関する地域の指導者育成講座」に御参加いただきまして、ありがとうございます。

食品安全委員会では、地域におけるリスクコミュニケーションを積極的に推進するため、食品のリスク分析の考え方や食品安全委員会の活動等を自ら理解し、分かりやすく説明できる人材を育成したいと考え講座を実施しております。

ゲーミングシミュレーション「クロスロード」※1は、受講者が与えられた立場に立って、食品に関する問題への対応を積極的に考え、かつ、受講者間で意見を交換することを通じて、他人の意見に耳を傾け、自分とは異なる意見・価値観の

存在に気付き、コミュニケーション能力を高めることを目的として本講座に取り入れているものです。

平成 20 年度においても本講座を引き続き実施するとともに、「食品の安全性に関するリスクコミュニケーター育成講座」も実施していく予定です。受講された方のご意見やアンケート調査の結果等を参考にしながら、よりよい講座となるよう工夫してまいります。

※ 1 「クロスロード」 (Crossroad)

ゲームの参加者が、与えられた立場に立って参加者間で意見を交換しながら、問題の解決策を考える手法。

(商標登録済 商願番号 2004-83439 及び 2004-83440)

制作著作：Team Crossroad チームクロスロード

このほか、以下の意見があり、これらについても、関係行政機関に回付しております。

○ **食品安全委員会のホームページについて**

日常生活における食品の安全性に関する情報を、科学的根拠を明確にしながら理解していく上で、食品安全委員会のホームページを活用することは、リスクコミュニケーションの見地からも有用であると感じた。

(宮城県 女性 46 歳 その他消費者一般)

○ **食の安全・安心キャラバン「食の安全・安心を考えるシンポジウム」に参加して**

平成 20 年 3 月 6 日、大阪で食の安全・安心キャラバンのシンポジウムに参加した。基調講演では、私たち消費者が「危険情報」にはとても敏感であるが、逆に「安全情報」には興味が薄いため報道が少ない現状を報告された。食の安全に関する情報が氾濫しており、日ごろから何を基準に安全や安心を判断するのか考えておくことが大切と感じた。

(大阪府 女性 36 歳 食品関係業務経験者)

○ **政府広報誌の特集記事を読んで**

政府広報誌で、食の安全・安心が特集されているものがあり、興味深く読みました。理解しやすくまとめられていると感じました。もっと、政府を身近に感じられるように、設置場所を増やしたり、一般消費者の目に届く工夫がされたら良いかと思います。

(富山県 男性 77 歳 医療・教育職経験者)

3. 鳥インフルエンザ関係

○ 卵の調理について

海外で鳥インフルエンザ感染者が 300 人を超えたと新聞で見た。食品からの鳥インフルエンザの感染可能性はないと考えられているが、半熟状態では中心部の温度が 70℃に達しない場合がある等について、卵を扱う場所に注意喚起の掲示をしてはどうだろうか。

(三重県 女性 35 歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会及び厚生労働省からのコメント】

現在、H5N1 亜型を始めとする鳥インフルエンザウイルスが世界的に広がりを見せていますが、食品として国内に流通している鶏肉や鶏卵を食べることによって、ヒトが感染する可能性はないものと考えています。

海外での感染事例報告によると、感染機会としては、鳥インフルエンザの病鶏の羽をむしる・解体するといった作業、感染した闘鶏の世話、特に症状を示さないが感染しているアヒルとの接触が報告されています。また、まれな場合として、感染したアヒルの生の血液を使用した料理の喫食、汚染された家きん肉の加熱調理不十分な状態での喫食などが考えられると報告されています。このように、喫食によるヒトへの感染は、鳥インフルエンザが集団発生している地域（東南アジア等）においてもまれにしか起こらないことですが、WHO（世界保健機関）では、鶏などの家きん類に H5N1 亜型が集団発生している地域では、鶏肉や鶏卵を含む、家きん類の肉及び家きん類由来製品については、食中毒予防の観点からも、十分な加熱調理（全ての部分が 70℃に到達すること）及び適切な取扱いを行うことが必要であるとしています。

一方で、ウイルスの特徴として、①酸に弱く、胃酸で不活化されることが考えられること、②ヒトの細胞に入り込むための受容体は鳥のものとは異なることから、わが国の現状においては、ヒトが鶏肉や鶏卵を食べることにより、鳥インフルエンザがヒトに感染する可能性はないものと考えています。

なお、鶏卵の供給の観点からみると、我が国の鶏卵は、卵選別包装施設（GP センター）で、通常、厚生労働省の定める「衛生管理要領」に基づき、次亜塩素酸ナトリウムなどの殺菌剤で洗卵されているなど、安全のために必要な措置が講じられています。

（参照：食品安全委員会ホームページ「トピックス」内『鳥インフルエンザ（安全性について、Q&A、情報提供など）』

<http://www.fsc.go.jp/sonota/tori1603.html>

4. 食品添加物関係

○ 食品添加物の安全性の周知について

食の安全に関する講演会等に参加すると、必ず質問としてあがってくるのが、食品添加物の安全性と複合影響についてである。致死量という言葉は知っていても、無毒性量や一日許容摂取量の考え方は浸透していないと思う。食材の有効利用のためにも、いろいろなメディアを通して、ADIの考え方の周知徹底を行ってほしい。

(兵庫県 男性 55歳 食品関係研究職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品添加物に関する情報提供として、季刊誌「食品安全」vol. 15、において、食品添加物のリスク評価の仕組みやリスク評価の具体例、複合影響等安全性の考え方を紹介しました。また、平成19年度の食品健康影響評価等の啓発に関する調査（食品添加物篇）において、食品添加物について、消費者がなぜ故不安に思うのか等について意識調査を実施し、その分析結果を基に正しい知識の理解促進を図るために啓発素材（DVD）を作成しました。これらについては、関係者の皆様に配布するとともに、内容について広く国民の皆様に御理解いただくためホームページ上に公表しています。

さらに、食品の安全に関する指導者育成講座においても、リスク評価の基礎的知識としてADIの考え方を取り上げており、引き続き、リスク分析の考え方を含め、基礎的な知識の普及に努めてまいります。

【厚生労働省からのコメント】

新しい食品添加物の使用を認めるに当たっては、厚生労働省からの諮問を受け、食品安全委員会において食品健康影響評価を行い、人が生涯にわたり毎日摂取し続けたとしても健康上の問題を生じないと推定される一日あたりの摂取量、すなわち一日摂取許容量（ADI:mg/kg 体重/日）が表示されます。その後、その評価を踏まえ、薬事・食品衛生審議会において添加物としての検討を行い、必要に応じて使用できる食品や使用量の限度についての基準（使用基準）等を定め、食品添加物の安全性を確保しています。

このような安全性評価の方法を含めた食品添加物に関する規制については、厚生労働省の下記のホームページで御覧いただけます。

なお、今後とも食品添加物の安全性については、引き続き周知に努めてまいりたいと考えております。

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syokuten/index.html>

○ 調味料（アミノ酸）について正しい情報の発信を

グルタミン酸ナトリウムは調味料として指定されていますが、お弁当、お惣菜には調味料（アミノ酸）として表示されています。消費者の多くが、たんぱく質のアミノ酸と誤認し、表示のあるものを積極的に選択されていることについて、正しい情報の発信が必要です。

（神奈川県 女性 58歳 その他消費者一般）

【厚生労働省からのコメント】

食品添加物の表示について、アミノ酸等の食品中にも常在成分として存在するものは、成分の機能・効果等を一括する名称で表示しても、食品への食品添加物の目的を果たすことができるため、一括名表示しても良いこととされています。

そのため、通知^{*}で示しているアミノ酸を調味料の用途として使用した場合に限り、一括名「調味料」に（アミノ酸）を付記して「調味料（アミノ酸）」と表示をすることとしています。

なお、調味料以外の用途でアミノ酸を使用した場合には、このような表示はせずに、物質名を表示することとなります。

したがって、「調味料（アミノ酸）」という表示は、調味目的でアミノ酸が使用されていることを示していますので、誤認を招く可能性は低いと考えています。

※食品衛生法に基づく添加物の表示等について（平成8年5月23日付衛化第56号）

5. 農薬関係

○ 農薬の基準値に対する要望

農薬の基準値の設定は農作物によりそれぞれ決められていますが、設定されていない農作物はすべて一律基準の0.01ppmが適用されます。もし基準値の設定されていない農作物にドリフト^{*}などが原因で0.01ppmを少しでも超えた量が検出された場合は違反となり行政処分になってしまいます。しかし、農薬成分によっては基準が0.001ppmよりはるかに高い濃度で設定されている場合もあります。せっかくの野菜を無駄にしないためにも、基準値の改正時にはこの点も充分考慮および検討していただけるようお願いいたします。

（愛媛県 女性 58歳 食品関係研究職経験者）

*農薬散布時に散布対象物以外に農薬が飛散すること

【厚生労働省からのコメント】

食品衛生法に基づく食品中の農薬の残留基準については、動物試験等の毒性試験から得られた許容一日摂取量（ADI）を踏まえ、国民の食品摂取量や農薬の用途等から使用対象とされた農作物に適正に農薬を使用した場合に残留する量等に基づき、十分な安全率を見込んで設定しています。その際、各農薬について国内外で使用されることがない農作物等に対しては、原則、基準を設定せず、一律基準（0.01ppm）を適用することとしています。

この残留基準の設定方法は、国際的にも行われている方法であり、厚生労働省

としては、このような方法で設定した残留基準は、食品の安全確保のみならず農薬の適正使用の遵守の観点からも妥当性のあるものと考えています。

なお、ポジティブリスト制度導入にあたって新たに基準を設定した 758 農薬等については、順次、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼し、その結果を踏まえ必要に応じ残留基準の見直しを行うこととしています。

このほか、以下の意見があり、これらについても、関係行政機関に回付しております。

○ 残留農薬分析結果の公表について

行政機関が行った残留農薬分析結果は、従来から行われている違反事例の公表だけでなく、基準以下だった分析結果もその数値と食品名を公表できないか、統計的な処理の結果だけでもすべて公表できないのであろうか。それぞれの施設で、どのような品種のものを何検体分析し、違反割合はどの位で、平均したらどの程度の残留農薬量であるのかを知って初めて適切なリスク管理ができるものと思われる。

(兵庫県 男性 52 歳 食品関係業務経験者)

6. 動物用医薬品関係

○ 動物用医薬品使用に関する生産者の意識向上について

動物用医薬品に関しては、指示書やポジティブリスト制度ができ、必要な投薬は使用禁止期間を厳守した上で投与し、以前より薬を減らしても続けていけるだけのノウハウが確立しつつある。生産者の「食品を生産している」という意識向上が見られる。

(千葉県 女性 34 歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省では、ポジティブリスト制度が平成 18 年 5 月 29 日より施行されたことに伴い、動物用医薬品を含む農薬等について、食品中の残留基準を設定するとともに、本制度の周知に努めてまいりました。

今後も、国民の皆様方に本制度について正しい理解が得られるよう周知を図っていくとともに、本制度の適切かつ円滑な実施を推進していくこととしています。

【農林水産省からのコメント】

生産段階において動物用医薬品が適切に使用されるよう、獣医師の診察及び指示に基づく、動物用医薬品の購入（要診察医薬品制度、要指示医薬品制度）及び使用禁止期間等の遵守（使用規制制度）について、引き続き、生産者の意識の向上に努めてまいります。

7. 化学物質・汚染物質関係

○ トランス脂肪酸について

日本人一人あたりのトランス脂肪酸摂取量は、食事からの総エネルギー摂取量の1%未満と報告されているが、安心はできないと思う。日本人の食生活は欧米化してきているのは明らかである。早めの対策を求める。

(秋田県 女性 28歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会及び厚生労働省からのコメント】

トランス脂肪酸は、マーガリンやショートニングなどの加工油脂や、これらを原料として製造される食品のほか、自然界においての牛などの反すう動物の脂肪や肉などに含まれる脂肪酸の一種です。トランス脂肪酸は大量に摂取することで、動脈硬化などによる心臓疾患のリスクを高めるとの報告や、飽和脂肪酸と同じように、トランス脂肪酸の摂取と心臓疾患のリスク増大には相関関係がある可能性があるとされています。

食品安全委員会では平成18年度に「食品に含まれるトランス脂肪酸の評価基礎資料調査」を行い、トランス脂肪酸の含有が予想される食品386検体（パン類等の穀類、乳類、マーガリン等の油脂類、菓子類等）などを分析した結果から、平均的な日本人のトランス脂肪酸の摂取量は、0.7～1.3g/人/日（摂取エネルギー換算：0.3～0.6%）と推計されました。この推計値は、食事、栄養及び慢性疾患予防に関するWHO/FAO合同専門家会合の報告書で目標とされている「最大でも1日当たりの総エネルギー摂取量の1%未満」を満たす結果となっています。

脂肪の多い菓子類や食品の食べ過ぎなど偏った食事をしている場合は、平均を大きく上回る摂取量となる可能性があるため、注意が必要ですが、日本人の一般的な食生活の中ではトランス脂肪酸の摂取量は少ないと考えられます。

なお、食品安全委員会では、食品中に含まれるトランス脂肪酸について、科学的知見に基づいて分かりやすく整理したファクトシートを公表していますので、参考としてください。

<http://www.fsc.go.jp/sonota/54kai-factsheets-trans.pdf>

いずれにいたしましても、脂肪は三大栄養素の中で単位当たり最も大きなエネルギー供給源で、脂溶性ビタミンの溶媒になる大切な栄養素ですが、トランス脂肪酸や飽和脂肪酸の含有量等にこだわるのではなく、日本の「食生活指針」で謳っているように、脂肪全体量の摂り過ぎに注意し、動物、植物、魚由来の脂肪をバランスよく摂ることが大切と認識しています。食品安全委員会及び厚生労働省では、今後、脂肪等に関する研究、コーデックス等の動向について注視していきたいと考えています。

○ カドミウムなど重金属についての不安

国がコメのカドミウム汚染を監視していることは承知しているが、この疫学調査の問題点や地域選定の暴露評価について聞くと不安である。暴露限界値についても、最近はより高い安全性を求め、より低い限界値を設定するべきとの国際的見解も強まっている。あらためて食品安全委員会にカドミウムなどの重金属についてリスク評価をお願いしたい。

(沖縄県 女性 47歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会では、現在、カドミウムのリスク評価のための審議を行っています。また、今年度は、食品中の鉛の自らリスク評価を行う予定にしています。

これらを含む重金属については、科学的な根拠に基づき中立公平にリスク評価をしてまいりたいと考えています。

○ 妊婦への魚介類摂食について

厚生労働省は、数年前、妊婦に対して魚介類の何種類かの摂食に関する注意喚起をしたが、妊婦以外の摂食に関しては本当に大丈夫なのだろうか。また、国産、外国産を含め、すべての魚介類に含まれるメチル水銀の量を算出してほしい。

(秋田県 女性 28歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会では、メチル水銀の暫定耐容週間摂取量を代謝、排泄機能が低いハイリスクグループの胎児を対象として設定しています。したがって、この値は正常な代謝、排泄機能を持つ乳児、小児及び成人においても健康に悪影響を及ぼさないレベルとなります。

「魚介類等に含まれるメチル水銀に関する食品健康影響評価についてのQ&A」

http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy_methylmercury_qa.html

なお、魚介類に含まれるメチル水銀の量については、農林水産省ホームページの食品安全に関するリスクプロファイルシートで公表されていますので、参考として下さい。

http://www.maff.go.jp/syohi_anzen/profiles/methylmercury.pdf

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省では、平成17年11月2日に、妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項について、公表を行っております。この中で、食品安全委員会による食品健康影響評価において、特に水銀の悪影響を受けやすいと考えられる対象者（ハイリスクグループ）は胎児とされ、注意事項の対象は妊娠している方又は妊娠している可能性のある方とされていることから、乳児、小児や妊婦以外の成人は、注意事項の対象とする必要はないと考えています。

また、妊婦についても、現在の平均的な暴露量は、耐容量（懸念される胎児に

与える影響を十分保護できる量)を下回っていることから、平均的な食生活をしている限り、健康への影響について懸念されるようなレベルではないものと考えています。

なお、注意事項を公表するにあたり検討に用いた魚介類のメチル水銀量のデータについては、厚生労働省ホームページに掲載されています。

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/suigin/dl/050812-1-05.pdf>

8. 食品衛生管理関係

○ 中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生等について

中国製冷凍食品の農薬混入事件の一日も早い原因究明と、この事件を機に、生産者、輸入者、販売者の安全性のチェック、見直しの必要性を感じました。外国産食品にも国内産と同じレベルの安全性を望みます。

(高知県 女性 48歳 その他消費者一般)

○ 中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生等について

連日、メディアをにぎわせている中国産冷凍食品の農薬混入事件を通して、自己の生活を振り返る良い機会になった。企業には迅速かつきめ細かい対応を期待し、行政にはそれを指導してもらいたい。

(岐阜県 女性 28歳 その他消費者一般)

○ 中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生等について

中国製冷凍ギョウザ中毒事件を受け、厚生労働省は、加工食品の残留農薬検査を始めたが、加工食品の安全を国の検疫だけに頼っても限界がある。企業・消費者が、自ら意識を変えなければならない。

(宮城県 女性 46歳 その他消費者一般)

○ 中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生等について

中国産冷凍ギョウザ事件に鑑み、再発防止のためには、原材料あるいは海外で製造された加工食品を輸入している全企業に、安全を担保する自社の検査体制を持つことを義務化し、さらに、検疫所での監視システムを確立させることが必要だと思いました。

(滋賀県 女性 55歳 その他消費者一般)

○ 中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生等について

毒入りギョウザに関する一連の冷凍食品からの農薬検出以来、中国産食品のすべてが危険だとする情報、マスコミの報道が氾濫している。ことの本質を見誤ることの無いよう、徹底的な真相究明、安全性のチェック体制の確立、迅速な消費者への情報提供を望む。

(静岡県 女性 60歳 その他消費者一般)

○ 中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生等について

食品偽装や中国産食品の安全性がテレビやマスコミ等で騒がれるようになり、その情報に対する消費者の敏感さは目に余るものがある。政府やマスコミは、輸入食品に対して正しい情報を与え、消費者に選択する知識を与えるべきである。

(福岡県 女性 26歳 その他消費者一般)

○ 中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生等について

平成19年12月に発生した、中国産冷凍ギョウザによる中毒事件は日本中を震撼させ、政府の対応の遅さなどの問題点が多く露呈した。今回の事件をきっかけに、政府は消費者を守るための消費者庁をつくり、食品関係の省庁を一元化する案を出している。今後、消費者にとって本当に安心できる食の安全を提供してもらいたい。

(秋田県 女性 28歳 その他消費者一般)

○ 中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生等について

中国野菜などから基準値以上の残留農薬が検出されたり、中国産の餃子から毒物が検出された事件が大きな広がりを見せています。この背景にあるものは、食品の生産、製造段階の海外依存という実態だと思われます。輸入食品の検疫体制の強化を望むと共に、消費者である私たちも改めてこの問題を正しく見つめ直さなければいつまでも課題を積み残すこととなります。

(大阪府 女性 62歳 医療・教育職経験者)

○ 中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生等について

中国産ギョウザ事件で、輸入食品の驚愕すべき実態が赤裸々になった。日本の食料自給率は先進国中最低の39%に落ち込んでいる。この窮状を打開するため、自給率および備蓄を向上させ、食料の安全に関する保障を強化しなければならない。

(青森県 男性 76歳 食品関係業務経験者)

○ 中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生等について

中国製冷凍食品中毒事件後、地元新聞社が「安心して食べられる食料をどう確保するか」について意見を募集したところ、「地産地消」「食料自給率の向上」「検査体制の強化」が主体でした。今後は、内容の理解を深めた上で、中毒事件と残留農薬問題は区別した議論が必要であると考えます。

(鳥取県 男性 67歳 食品関係研究職経験者)

○ 中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生等について

中国製ギョウザ事件を受け、食中毒になった場合の対応について周囲にいくつかの質問をしたところ、保健所を考える人が少ないことが気になりました。また、消費者自らがメーカーに働きかけることも少ないこともわかりました。被害が出たとき、消費者はメーカーに通報し、保健所を活用するべきではないかと思いました。

(愛知県 女性 42歳 その他消費者一般)

○ 中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生等について

冷凍ギョウザの一件があり、企業へ加工食品に係る原料原産地情報の積極的な提供について通達された。しかし、問題の核心は「原料」の「原産地」ではなく、「食品」の「製造地」が問題であると考えます。原料の原産地表示を押し進めるのではなく、加工製造地が情報となって現れるほうが消費者にとってありがたいのではないかと考

えます。

(山形県 女性 30歳 食品関係業務経験者)

○ 中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生等について

真相が解明されていない中国製ギョウザ事件を受けて、改めて国内での製品に目を向けるようになりました。原材料、加工ともにすべて国産のものは、消費者にもひとめでわかるようなマーク等が表示されるようになるとよいなと思う。

(三重県 女性 35歳 医療・教育職経験者)

○ 中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生等について

連日のように中国製の食品の危険性が確認されている。需要量を賄えなくなり、一部の食品は不足するのかもしれないが、それでも命にかかわる食の安全という観点から 今は中国製食品の輸入制限をしていただきたい。

(広島県 女性 38歳 医療・教育職経験者)

○ 食品への意識改革を

中国産の食品問題を筆頭に、日本での食品への安全・安心が脅かされている。特に心配なのは外食産業である。原料原産地表示が義務化されない中で、食品の安全を追求することは、限られた店舗のみであり、各々が工面して価格との兼ね合いのうえ、営業している。中国への不安を解消するのは、中国産品の消費大国である日本の責務ではないだろうか。

(東京都 女性 28歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

今回の中国産の冷凍ギョウザによる薬物中毒事案については、政府一体となつて、①被害拡大の防止、②原因の究明、③再発防止等の検討、に努めているところです。食品安全委員会としても、関係機関との連携を密にし、情報収集するとともに、ホームページを通じ、情報提供を実施してきたところです。

平成20年2月22日の食品による薬物中毒事案に関する関係閣僚による会合において、「食品による薬物中毒事案の再発防止策について」として申し合せがなされ、関係府省に食品危害情報総括官を配置し平時から情報共有を図るとともに、現場等からの情報収集の強化を行うなど、再発防止に向け、①情報の集約・一元化の体制の強化、②緊急時の速報体制の強化、③輸入加工食品の安全確保策の強化の取組を進めていくこととなりました。

これらの取組の一環として、担当大臣（国民生活）の下、平成20年4月7日には、食品危害に係る緊急時対応訓練を行い、連絡体制等初動対応の確認を行うとともに、それを踏まえ4月23日には、食品危害情報総括官会議において緊急時の対応マニュアルを決定しました。

食品安全委員会としても、関係機関との連携を密にし、情報収集するとともに、薬物の科学的特性に関する情報やQ&Aをホームページを通じて情報提供しているところですが、引き続き迅速でわかりやすい情報提供に努めてまいります。

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省としては、本事案の発覚以降、可及的速やかに関係機関と連携し、

- ① 国民に対し、本製品を絶対に食べないように呼びかけ、製品情報等をホームページに掲載するとともに、本件に係る相談窓口を設置
- ② 今般問題となった製造者からの全ての製品の輸入及び販売を自粛するとともに、輸入食品への有害有毒物質の混入を防止するよう、関係機関を通じて事業者を指導
- ③ 社団法人日本医師会に対し、食品による有機リン中毒の疑いのある患者を診断した場合の保健所への速やかな通報について協力を依頼
- ④ 各自治体に対し、輸入食品に起因すると疑われる事例を探知した場合には、事件性の有無にかかわらず、速やかに国への報告を行うよう通知
- ⑤ 中国政府に対し、本事案に係る調査を求めるとともに、訪日団との協議を行った他、現地製造工場の調査等のための担当者の派遣

を行ってきたところです。また、本事案の発覚以降、内閣府を中心に関係省庁における関係閣僚等会合が招集され、本年2月22日、原因究明を待たずとも実施すべき再発防止策として「食品による薬物中毒事案の再発防止策について」を取りまとめ公表したところです。

<http://www5.cao.go.jp/seikatsu/kenkouhigai/080222kakuryomoushiawase.pdf>

この再発防止策に基づき、厚生労働省としては、

- ① 保健所における24時間、365日対応体制の確保を図るとともに食中毒に係る報告の遵守を徹底
- ② 都道府県知事等から厚生労働大臣への届出・速報対象を拡大し、「重篤な有害事象が発生した場合」及び「化学物質に起因する場合」を追加
- ③ 「食品保健総合情報処理システム」を活用し、食中毒情報等の共有及び情報交換の迅速化を図る
- ④ 食品等事業者が受け付けた食品危害情報について、事業者等が保健所等へ速やかに報告する旨を、事業者向けガイドラインに追加
- ⑤ 輸出国政府・事業者に対し、二国間協議等により、輸入食品の安全性の強化及び管理状況の確認を逐次要請
- ⑥ 在中国日本大使館への食品安全担当官の駐在
- ⑦ 食品衛生監視員の増員・検査機器の整備等を通じ、輸入食品の監視体制を強化
- ⑧ 加工食品についての残留農薬検査の対象を拡大（可能なものを順次実施）
- ⑨ 輸入業者自身による輸出段階での管理強化について、厚生労働省がガイドラインを策定し、輸入業者への指導

を行うこととし、食品安全担当官の駐在等既に一部の事項について対応を開始したところです。

今後とも、上記の再発防止策に取り組むこととしています。

○ アレルギー様食中毒について

最近、ヒスタミンはダイエットや健康に有効との話をよく聞く。反面、アレルギー様食中毒（ヒスタミン中毒）の認知度は高くないように思う。抗結核薬などを服用していなくても、ヒスタミンを多く含む食品を食べることで、ヒスタミン中毒を起こしてしまう危険性があること、また防止対策の面からも細菌由来であることを理解すべきであることを知った。アレルギー様食中毒について、啓発活動を広くお願いしたい。

(沖縄県 女性 47歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

ヒスタミンによる食中毒は、海水中や環境中にいる細菌によって食品中のアミノ酸（ヒスチジン）が分解され、生成されたヒスタミンを摂取することによって生じ、じんま疹、発熱などの食物アレルギーと類似した症状を呈します。

日本では年間数件の食中毒（患者数 100 名程度）が発生しており、赤身魚やその加工品で起こることが古くから知られています。

いったん生成されたヒスタミンは一般的な調理程度の加熱では分解されないため、この食中毒を防ぐためには、これらの細菌が増えないようフードチェーンを通じて、食品の衛生的な取扱いと低温管理を徹底する必要があります。

【厚生労働省からのコメント】

アレルギー様食中毒は、主にマグロ、サバ、イワシ、カツオ、アジといった赤身魚などの食品の加工・貯蔵中にヒスタミン生成菌が増殖し、食品中にヒスタミンが異常に蓄積されることにより起こります。また、ヒスタミンは熱に強く、通常の加熱調理では分解されません。

このため、ヒスタミンによる食中毒を予防するためには、病原微生物による食中毒予防と同様に、低温管理などにより菌の増殖を防ぐことが最も効果的な手段となります。

厚生労働省では、これらの点を踏まえ、消費者の方を対象に、ホームページなどを通じて「家庭でできる食中毒予防の6つのポイント」の啓発に努めています。

特に「生鮮食品は新鮮な物を購入しましょう。」「生鮮食品などのように冷蔵や冷凍などの温度管理の必要な食品の購入は、買い物の最後にし、購入したら寄り道せず、まっすぐ持ち帰るようにしましょう。」「冷蔵や冷凍の必要な食品は、持ち帰ったら、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。」などは、消費者の方がヒスタミンによる食中毒を予防するための重要なポイントになると考えます。

(参考) 消費者向け情報「家庭でできる食中毒予防の6つのポイント」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/syohisya/index.html>

○ 食品営業の許可条件に仕様書の提出義務化

消費者行政を考えた場合、食品営業者に対し、製造する製品の原材料の組成、流通経路、生産地、消費または賞味期限設定根拠などを記述した仕様書の提出を義務化し、精査して営業許可するよう望みます。

(神奈川県 男性 61歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品衛生法に基づく営業の許可については、施設・設備を公衆衛生上必要な水準まで整備させる観点から、条例で定められた施設基準に適合することを許可条件としています。

また、衛生管理に係る基準については、食品衛生法第50条第3項に基づき各都道府県等が条例で定める「管理運営基準」があり、食品等事業者に対し、管理運営要領の作成や消費者への情報提供を求めています。

○ 乳幼児用加工食品の安全性と国の管理体制について

平成19年12月、乳幼児用の加工食品に大腸菌が混入したため、製品を自主回収したとの報道があった。特別食と呼ばれる乳幼児用、老人用、病人用の加工食品は、命に関わるか否かとは関係なく、国として何か対応すべきではないか。

(静岡県 女性 31歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

健康増進法では、販売に供する食品につき、乳児用、幼児用、妊産婦用、病者用その他厚生労働省令で定める特別の用途に適する旨の表示（特別用途食品）をしようとする者は、厚生労働大臣の許可を受けなければならないとしています。表示の許可に当たっては、許可基準があるものについてはその適合性を審査し、許可基準のないものについては個別に評価を実施しています。特別用途食品については、①収去検査の強化②表示の適正化③品質の保持④特別用途食品表示許可制度の趣旨の普及⑤粗悪品に対する措置等、特別用途食品の取扱いについて都道府県等に通知し、指導監督の徹底に努めているところです。

このほか、以下の意見があり、これらについても、関係行政機関に回付しております。

○ 屋台を営業する人たちの衛生教育推進について

地元到店を構えない屋台を営業する人たちに、衛生観念とモラルを持っていただきたい。そのために、食品衛生の講習を義務付け、できれば顔写真入りの証明書を身につけて営業することを検討していただきたい。

(東京都 女性 60歳 食品関係研究職経験者)

9. 食品表示関係

○ 賞味・消費期限の改ざんについて思う

賞味・消費期限の改ざんが次々に明るみに出ている。国はこれらの算出方法を明確に指示し、違反企業には厳格に対処してほしい。また、我々消費者も食品選びに対するもっと賢く厳しい目をしっかり持つことが必要である。

(鹿児島県 女性 44歳 医療・教育職経験者)

○ 食品偽装問題について

食品の表示は、消費者が食品の取捨選択に際して頼らざるを得ない唯一の情報源であり、それを偽る行為は決して許されるものではない。罰則の強化が必要である。また、生産者側にはモラル向上を、消費者側には表示に対する更なる啓発を行う必要がある。

(大阪府 男性 61歳 医療・教育職経験者)

○ 食品衛生法・JAS法の表示基準の見直しが必要と考えます

食品偽装事件が相次いで発生した状況下、食に関わるすべての人や組織の環境を一掃する必要性が求められているように思う。そのためには、食品衛生法、JAS法等、食にかかる全ての法令の見直しと刑事責任との関連付けを明確にすべきであると思う。

(北海道 男性 65歳 食品関係業務経験者)

○ 食品偽装頻発の原因と対策

平成19年は食品偽装が頻発した年として歴史に残ると思われる。これらの偽装表示には、企業経営者が加担していた例が多く見られるので、食品衛生法の内容、JAS法等の実務的な知識を、企業経営者の資質向上のために保健所主催のセミナーを開催して受講を義務付けることが必要だと思われる。

(東京都 男性 67歳 食品関係業務経験者)

○ 食品加工技術の発展に伴う表示方法等の改善

「偽」からはじまった一連の事件から、食品加工技術の発展に伴う表示方法の工夫が必要だと思った。しかし、表示を含めて管理を厳格化しすぎると、廃棄食料が増加する可能性がある。企業の監督は当然であるが、消費者の正しい知識の構築への手助けが重要である。また、食に関するすべてを指導・監督するための機関や人員の確保の必要性を痛感する。

(神奈川県 女性 64歳 医療・教育職経験者)

○ 老舗和菓子メーカーの再開について

老舗和菓子メーカーの営業が再開し、いくつかの店で販売されることになりました。もう二度とあのような偽装が起こらないことを願わずにはられません。今後は常に内・外部両方の目で安心・安全であるかを見届けていかなければいけないと思います。

(三重県 女性 35歳 医療・教育職経験者)

○ 期限表示について

偽装表示で問題になった和菓子会社の販売再開を機に、改めて期限表示について考

えてみた。表示は 100%信用の置けることが大前提であるが、表示に頼りすぎることなく、最終的には自己責任であると思う。

(岐阜県 女性 28歳 その他消費者一般)

○ 偽装表示即回収に疑問

連日、産地偽装、賞味期限偽装により、貴重な食品が貴重なエネルギーを使って回収処分されている。法令順守、違反行為の根絶が前提だが、「法令違反即回収」ではなく、過ちは過ちとして処分し、消費者に正しい情報を提供すれば、貴重な食品を廃棄する必要はないと考える。

(静岡県 女性 60歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

食品等事業者に対する立入調査、食品の収去検査、施設や食品の取扱いに係る衛生指導等については、各都道府県等の保健所が実施しており、食品等事業者が食品衛生法上の表示基準に違反した場合は、営業停止等の行政処分を行うことができるほか、懲役刑又は罰金刑を適用することができます。

厚生労働省では、食品メーカーによる期限表示の延長等の事案を踏まえ、食品衛生の観点から、関係業界団体に対し、同様の事例の再発防止のため、食品等事業者の責務を再度周知徹底するとともに、都道府県等に対し、食品等事業者に対する指導事項及び監視指導の際の重点監視事項等について通知しており、引き続き、本件について重点的な監視指導を行っているところです。

なお、通知については、下記のホームページに掲載しております。

「広域流通食品の製造に係る衛生管理の徹底について」

(自治体向け)

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/dl/0201-1a.pdf>

(関係団体向け)

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/dl/0201-1b.pdf>

「食品等事業者に対する監視指導の強化について」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/kanshi/dl/071221-1.pdf>

【農林水産省からのコメント】

食品偽装事件が相次いだことを受け、昨年12月に決定された「生活安心プロジェクト 緊急に講ずる具体的な施策」に基づく、具体的な取組みとして、

- ① 消費者の加工食品の表示に対する信頼向上を図るため、JAS法の品質表示基準の適用を原料供給者に拡大
- ② 不正表示の監視取締体制強化のため、農林水産省においては、今年4月から東京、大阪及び福岡の各農政事務所に、広域で重大な違反事案に対応するための食品表示特別Gメンを配置(20名)
- ③ 関係する都道府県の機関と国の出先機関との間で、「食品表示監視協議会」を設置し、監視強化のための情報共有化及び迅速な対応を図ることとし、さらにこうした対応が円滑に実施されるよう、関係省庁(内閣府、公正取引委員会、警察庁、厚生労働省、農林水産省)の間で「食品表示連絡会議」を設

置し、関連情報の共有化を推進しています。

また、食品事業者が JAS 法に違反する事実が判明した場合には、早期に適正化が図られるよう迅速に指示・公表を行っているところであり、これは社会的に極めて厳しいペナルティであるため、偽装表示の抑止効果が大きいものと考えております。

さらに、食品企業の不祥事が相次いで発生している現状を踏まえ、食品業界のコンプライアンス（関係法令の遵守や倫理の保持等）の更なる徹底を図るため、食品業界が「道しるべ」として利用するための「食品業界の信頼性向上自主行動計画」策定の手引き～5つの基本原則～」を決定し、信頼性向上のための自主的取組を推進していきます。

これらの取組を通じて、食品表示の監視体制の強化を図るとともに、食品事業者のコンプライアンスの徹底に向けた自主的な取組を促進させ、食に対する消費者の信頼を確保してまいりたいと考えております。

○ 原料原産地表示の拡大強化の動きに反対します

現在の各種品質表示基準はわかりにくく、その隙間をぬって、原料原産地表示に関する法に違反はしていないとごまかす業者もあとを絶ちません。細かい「基準」に対応しているうちに、「順法」だけが目的になってしまっているのではないのでしょうか。細かすぎる法規制をやめ、表示の考え方のみを示し、食品事業者の自主的な行動にまかせてはどうでしょうか。

(福岡県 男性 58歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

食品の原産地表示については、JAS 法に基づき、

- ① 平成 12 年 7 月から、全ての生鮮食品に原産地の表示を義務付け、
- ② 平成 13 年 4 月から、外国で製造された加工食品に製造国名を表示することを義務付けるとともに、
- ③ 平成 18 年 10 月から、原料の品質が製品の品質に大きな影響を与えるものとして生鮮食品に近い 20 食品群を原料原産地表示の対象としたところです。

加工食品については、いくつかの原産地の原料を混合して使用する場合や、中間加工品を使用する場合などがあり、原料の原産地を大元までさかのぼって正確に把握することは現実的には困難である商品も存在しています。このため、全ての加工食品について、原料の原産地表示を義務付けることは難しいと考えています。

なお、義務付けの対象でない加工品においても原料原産地が把握できるものについては、事業者が原料原産地の情報を自主的に発信する取組も見られております。また、平成 20 年 3 月 19 日付で「加工食品の原料原産地表示推奨について」という通知を出し、自主的な原料原産地表示をする場合の手引きの作成、事業者表彰の実施等、自主的取組を支援する事業を行うこととしたところです。

<http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/hyoji/080319.html>

引き続き、こうした事業者の前向きな取組を促してまいりたいと考えております。

○ 食品の製造年月日表示の復活を望む

食品の表示偽装を防止、近年の気温の高温化による食品の劣化による食中毒を防止するためにも、製造年月日表示の復活、現行の賞味期限、消費期限表示との併記を望みます。製造年月日こそ食品表示の基本だと思います。

(高知県 女性 49歳 その他消費者一般)

【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

JAS法及び食品衛生法においては、当初、製造年月日表示を義務付けていたが、

- ① 技術の進歩により消費者にとっては、製造年月日からどの程度日持ちするのか適切に判断することが困難であること
- ② 過度に厳しい日付管理による事業者の深夜・早朝操業や返品・廃棄等の原因となっていたこと
- ③ 国際的な食品規格(コーデックス)においても期限表示が採用されており、これとの調和が求められていたこと

等から、製造年月日表示から期限表示(賞味期限・消費期限)に転換することが適当とされ、平成7年4月から製造年月日表示に代えて、期限表示を義務付けているところです。

なお、事業者自らが製造年月日を任意に表示することについて妨げるものではなく、こうした任意の表示も含め、食品表示の指導・監視活動を強化し、適正化を図ってまいります。

また、厚生労働省及び農林水産省では、消費者の皆様に食品の期限表示(賞味期限や消費期限)を正しく理解していただき、食品を無駄にせず、環境のことも考えた食生活を送っていただくための情報をホームページにおいて分かり易く解説しておりますので、御参考にして下さい。

http://www.maff.go.jp/j/jas/bakabon_mama/index.html

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/hyouji/dl/pamph10.pdf>

○ 遺伝子組換え食品の表示について

大豆・とうもろこし・ばれいしょ等で遺伝子組換え食品を含んでいれば表示義務があり、含まない場合は任意で「遺伝子組換えでない」等の表示をすることができる。季刊誌「食品安全」に書かれていたが、このような一貫性のない表示法はかえって消費者を困惑させるだけではないだろうか。また、「遺伝子組換え」に良くないイメージを持つ人が多く、安全性の評価がされていても消費者に伝わっていない部分が大いと思う。

(三重県 女性 35歳 医療・教育職経験者)

○ 大豆製品の表示改正を望む

現行では、大豆類製品には遺伝子組換え原料が5%以内ならば、「遺伝子組換え食品は使用していません」の表示が可能である。これは、消費者に甚だ誤解を招きやすい表示であり、また、これを額面通りに受け取っている消費者が多いことも事実である。今後の遺伝子組換え大豆の増産傾向に伴い、改正を望む。

(富山県 男性 77歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

遺伝子組換え農作物については、品種ごとに、

- ① 食品としての安全性は「食品安全基本法」及び「食品衛生法」
- ② 我が国の野生動植物への影響は「カルタヘナ法」

に基づいて、科学的に評価し、安全性が確認されたものだけが輸入、流通、生産される仕組みとなっています。

こうした安全性が確認された大豆、とうもろこしなど7種類の遺伝子組換え農産物及びその加工品について、食品衛生法及びJAS法に基づき、遺伝子組換えのもの及びこれが不分別のものに対して表示を義務付けています。

また、非遺伝子組換え農産物と遺伝子組換え農産物の分別生産流通管理については、農産物及び加工食品の生産・流通実態からみて、分別生産流通管理を適切に行った場合においても、現実的にはその完全な分別は困難であり、遺伝子組換えのものが最大で5%程度混入することは否定できないことから、5%以下の意図せざる混入をやむを得ないものとして認めております。一方で、意図した混入と認められる場合には、混入率が5%以下であっても「遺伝子組換え食品でない」旨の表示はできないため、取締まりの対象となります。

遺伝子組換え食品の表示制度は、農産物の流通の実情を踏まえ、総合的に検討した上で定められており、直ちに制度を見直す状況にあるとは考えていませんが、遺伝子組換え表示の実態を把握するためのモニタリング調査を引き続き行うとともに、コーデックスなどの国際的な規格の検討状況等を注視してまいりたいと考えています。

このほか、以下の意見があり、これらについても、関係行政機関に回付しております。

○ 食品表示の見直しを求める

食品包装の裏側の表示が、細かな文字や数字を並べるばかりで、いったいどれが本当に必要なものであるか見づらい。食の安全が声高に叫ばれる今、消費者が食品をしっかり見極められるように、食品表示のしかたをもう一度見直してほしい。

(鹿児島県 女性 44歳 医療・教育職経験者)

○ 食の安全への取組について

牛肉のトレーサビリティシステムや、食品会社が独自に実施している生鮮食品に関する ID シールなどがあるが、付加情報がラベルに表示されていると本当に安心して食品を購入できるので、多くの食品に推進してほしい。

(秋田県 女性 28歳 その他消費者一般)

○ 食品表示に関する資格について

スーパーマーケット等を会員とする協会が、協会員を対象に食品表示に関する資格試験を実施したと新聞に報じられていた。食品表示に精通した販売員がいることは、食品表示に関わる事故を未然に防ぐことにつながるし、消費者も安心して購入することができる点ですばらしい取組であると感じた。国としても認識して是非、サポートしていただきたい。

(千葉県 男性 45歳 医療・教育職経験者)

○ 地産地消と産地表示の課題

輸入食料の4分の1を廃棄している現状は深刻である。近年の異常なまでの清潔志向や消費期限、賞味期限信仰などの改善や再利用システムの構築が必要だろう。産地表示の動きに至っては、誠に不可解である。産地が分かったからと言って、食品の安全性が保証されるわけではない。最終的に食品の安全を保証するには、国が生産者や輸入業者に食品の安全管理を義務付けることと、地方自治体と協力して、食品を常にモニターする分析システムの構築が不可欠ではないだろうか。

(群馬県 男性 65歳 食品関係研究職経験者)

10. その他

○ 食品関連の展示会で感じること

日本各地で多くの食品関連の展示会が開催されています。近年、食品関連の展示会で、リスクを感じさせる食品や成分を目にすることがあります。展示方法や展示物そのものについて、行政などの関係機関などからのチェックが必要なのではないでしょうか。

(埼玉県 男性 44歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

イベント会場等において陳列販売等がなされる食品については、一般に流通している食品と同様に保健所の監視指導の対象となっています。

ご質問のような販売若しくは陳列形態で、食品の取扱いや製品に関する食品衛

生上の問題が懸念される事例について、御不明な点がございましたら最寄りの保健所にお問い合わせいただくようお願いいたします。

○ いわゆる健康食品の個人輸入の危惧について

最近、薬膳や中国医学も関心が持たれており、以前、若い女性がダイエット用の健康食品をインターネットで中国から個人輸入し、服用による重大事故が発生した。インターネットの個人輸入によるいわゆる健康食品は、日本の特定保健用食品の概念とは異なる開発によるものであり、事故の発生を危惧している。

(鳥取県 男性 67歳 食品関係研究職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

海外から食品等を輸入し、国内において販売（無償での配布等を含む）しようとする場合、各海空港に設置されている検疫所の輸入食品監視窓口に「食品等輸入届出書」を提出する必要がありますが、御自身で使用する目的で個人的に輸入する場合にあっては届出の必要はありません。

しかしながら、厚生労働省では下記ホームページなどにより、海外で発生した医薬品等やいわゆる健康食品等による健康被害の発生状況などを逐次情報提供させていただくとともに、海外からいわゆる健康食品等を輸入する際の注意事項等について情報提供させていただいているところです。

なお、海外からいわゆる健康食品等を輸入しようとする際に、輸出国においては食品として販売されているものであっても、我が国では医薬品等として取り扱われる場合もあるので注意が必要です。下記ホームページに掲載されている注意事項等に十分留意の上輸入されるようお願いいたします。

また、独立行政法人国立健康・栄養研究所のホームページに「健康食品」の安全性・有効性情報が掲載されておりますので併せて参考とされるようお願いいたします。

<医薬品等の個人輸入に関するQ&A>

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/kojinyunyu/faq.html>

<健康被害情報・無承認無許可医薬品情報>

<http://www.mhlw.go.jp/kinkyu/diet.html>

<独立行政法人国立健康・栄養研究所健康食品」の安全性・有効性情報>

<http://hfnet.nih.go.jp/>

このほか、以下の意見があり、これらについても、関係行政機関に回付しております。

○ 食品行政の一元化について

新聞に、政府は消費者行政の一本化のため新組織を作り、各省庁から消費者行政に関する法律や権限をその消費者庁に移管する意向と報道されていた。食品安全委員会を核としてもっと力のある組織である食品安全庁を作ってほしい。

(富山県 男性 77歳 医療・教育職経験者)

○ 食品行政の一元化について

食品関連事業者の立場から見た食品関連行政は、タテ割のため矛盾が多すぎる。食品を扱う事業者は、中小企業が多いので、品質を管理できる人材が不足していて不安を抱えている。食品衛生管理行政が一元化されることを強く望む。

(神奈川県 男性 61歳 食品関係業務経験者)

○ 食品安全通報窓口のあり方について

行政機関の窓口が苦情や告発に対してすばやく対応することで、被害を最小限にとどめることができるのではないかと。食品の安全に関する苦情や通報を一番先に受けた行政機関が、次の機関につなぐことを義務とすれば、たらい回しや放置はなくなるのではないかと。

(愛媛県 女性 57歳 その他消費者一般)

○ 食の安全に関する情報提供窓口の一本化について

内閣府の国民生活審議会により、消費者情報を集約するデータバンクや分析官の設置などが提言されている。内閣府・厚生労働省・農林水産省などの食の安全に対する窓口が一本化され、わかりやすくシンプルなものになれば、消費者が迷うことなく情報提供できる。

(宮城県 女性 46歳 その他消費者一般)

○ 国内廃棄野菜を減らし食料自給率を高める政策と食の安全確保

食品安全委員会に、国内産のふぞろいの野菜は形の整った野菜とどのような違いがあるのか、科学的に分析しその結果を提供してもらいたい。その科学的分析結果を消費者に知らせることによって、野菜に関する認識を変えてもらおう。国内で廃棄されてきた農産物を、有効活用することにより、食糧自給率を上げ、食の安全を確保する。

(宮城県 女性 46歳 その他消費者一般)

○ 食の安全安心の関心の高まりについて

国産食材特に地元の食材を使った料理を出す店で「緑提灯」を掲げる試みが全国に広まっている。食の安全安心を揺るがす問題が昨年から多く発生し、今ほど、産地への関心が高まっているときはないと思う。食の安全を求める消費者の立場に立った取組として、この「緑提灯」のアイデアを生かし、自給率アップにつなげられないかと考える。

(北海道 女性 55歳 医療・教育職経験者)

○ 食品の最大のリスクは飢餓です

「賞味期限」を統一して「消費期限」にすると、期限の切れた食品は厳格には、「廃棄しなさい」と命じる意味になります。国は、食品に関する最大のリスクである食糧危機についても考えておくべきです。将来、深刻な食糧危機に陥ったとき、備蓄食品である缶詰やレトルトパックの消費期限が切れたからと廃棄させるのですか。

(福岡県 男性 63歳 食品関係業務経験者)

○ サプリメントの効果と安全性について

毎日サプリメントを使用している人も多く、また何種類も一度に摂取している場合も多い今。その業者のCMに頼らず、真の安全性や効果を一般消費者に知らせる必要があると考えます。信頼できるデータや一定の安全基準等多くの方に知らせる方策を求めます。

(広島県 女性 38歳 医療・教育職経験者)

○ 学校給食に望むこと

学校給食の献立表の充実を望む。例えば、食育の観点から、作り方を紹介したり、どこで作られた食材が使用されているかを明確に記入することも大切だと思う。子どもたちを中心に、調理員と子供たちの親がつながることで、食育・食の安全も広がっていくことを望む。

(三重県 女性 35歳 その他消費者一般)

○ 食の安全確保にコスト意識が必要な時代

消費者もコストを負担して、食の安全を確保する社会の仕組みづくりに貢献しなければならぬ時代がきている。今後は食品の危害情報を分析し結果を得るためにどのぐらいのコストがかかっているのか、食品安全委員会のリスクコミュニケーションによって、情報提供していくことも必要なのではないか。

(宮城県 女性 46歳 その他消費者一般)

○ 食品安全の管理意識について

健康を維持・増進するために、欠くことのできない食の管理を、個々人はもとより社会全般で管理運営することが必要不可欠である。これからも、特に、空腹を満たしたら良しとしがちな、日々の中で検査済みというレッテルで安心しないよう、正しい情報を自ら提供していきたい。

(富山県 女性 69歳 医療・教育職経験者)

○ 消費者が選択できる食品情報の開示について

食品の第一次生産から最終消費にいたる製品情報を消費者がインターネット上で検索できるシステムの構築が急務と考える。食品を取り扱うものは、各段階における製品情報を必ず伝達することで情報化が可能になる。

(神奈川県 男性 61歳 食品関係業務経験者)

○ 食の安全を意識する時・場所

街に一步出ると、中食と呼ばれるお惣菜や加工食品が簡単に入手でき、多くの人が便利に利用されます。その一方でいわゆる健康食品に高額なものを利用される人も多いと聞きます。人任せではない安全を確認し、少しずつ食の安全に関して、視野を広げていきたいと思う。

(大阪府 女性 56歳 その他消費者一般)

○ 食の安全に関する地域からの声

食品の不正表示からはじまって、今回の中国製のギョウザの問題等、食に対する不信感が増大する中、町の集まりで話題となったのは、①地産地消を大切に ②加工食品の表示 ③冷凍食品の適正価格への要望であった。

(山形県 女性 71歳 医療・教育職経験者)